



CASA DE SANTAR RESERVA

Vinho Branco // Reserva Wine
DOC // Denominação de Origem Controlada

País / Country	Portugal
Região / Region	Dão
Classificação / Classification	DOC Denominação de Origem Controlada
Tipo / Type of Wine	Branco / Reserva
Castas / Grape Varieties	40% Encruzado, 30% Bical, 30% Malvazia Fina
Ano de Colheita / Harvesting Year	2021
Produção / Production	30.000 garrafas/bottles 750 ml
Enólogo / Winemaker	Osvaldo Amado
Vinificação / Vinification	Esmagamento com desengace total, prensagem pneumática suave, clarificação estática natural e fermentação alcoólica a 18°C. Total destemming, soft pneumatic pressing, natural static clarification and fermentation at 18°C.
Maturação / Maturation	50% do vinho fermentou e estagiou 6 meses em barrica de carvalho francês com tosta suave. 50% of the wine fermented and aged in light toasted french oak barrels.
Teor alcoólico / Alcoholic strength	13,5 vol.
Acidez total / Total acidity	5,8 g/l
pH	3,20

Notas de prova / Tasting notes

Aspecto / Aspect	Cristalino Crystalline
Cor / Color	Citrina definida com tons esverdeados. Defined citrine with greenish tones.
Aroma	Fresco, com predominância em notas cítricas, notas exóticas e complexidade. Fresh, with predominance in citric, exotic and complexity notes.
Sabor / Taste	Fresco, frutado, untuoso, complexo e persistente. Fresh, fruity, unctuous, complex and persistent.

Gastronomia / Serving suggestions
Como aperitivo, iguarias não muito condimentadas à base de peixes, carnes brancas e vermelhas grelhadas. Consumir a 10°C.
As an appetizer, not very spicy dishes based on fish, white and red meat grilled.
Drink at 10°C.

Garrafa / Bottle 750 ml

Embalagem / Packaging
Caixas de cartão cm 6 garrafas de 750 ml
Cardboard boxes with 6 bottles of 750 ml

Unidade por palete / Bottles per pallet
510 garrafas/bottles

Caixas por palete / Boxes per pallet
85 caixas/boxes

Dimensão da Caixa (CxLxA) / Box size (LxWxH)
27,5 x 19 x 31,1

Peso da Caixa / Box Weight
8,7 kg

EAN13

5603488000415

ITF14

15603488000412

